2008

MS-100 MS-60

CAFETERAS SEMIAUTOATICAS

MANUAL DE INSTALACION Y USO

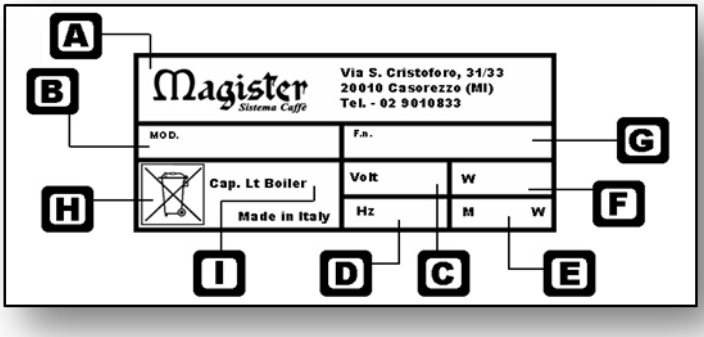
Muy estimado cliente:

Muchas gracias por habernos concedido Su confianza.

Estamos seguros que el producto que Ud. ha adquirido responderá seguramente a Sus expectativas, así como con los demás artículos de la producción MAGISTER. El producto que Ud. se prepara a utilizar es el resultado de particulares estudios y pruebas meticulosas hechas por la firma MAGISTER para ofrecerle un producto funcional, seguro y apreciable, también por lo que se refiere al diseño, seguramente uno de los mejores que Ud. pueda encontrar en comercio. El manual de instrucciones para utilizar correctamente y efectuar el mantenimiento de la máquina, le ayudará a aprovechar al máximo las elevadas posibilidades y prestaciones de la misma. Mientras confiamos que Ud. siga siendo siempre Cliente nuestro, le deseamos una provechosa lectura.

1	Interruptor general
2	Mando calentamiento caldera
3	Mando erogación agua caliente
4	Mando calientatazas
5	Mando erogación café
6	Grifo vapor
7	Luz nivel OK verde
8	Manómetro caldera
9	Grupo erogador
10	Manómetro bombeador
11	Luz carga caldera

MODELO	N° GRUPOS	A	B	C	CAPACIDAD CALDERA
MS 60	1	500	535	415	4 LT
MS 100	2	500	535	795	11 LT



A	**Constructor**	**F**	**Potencia calentador eléctrico**
B	Modelo	**G**	Número de fábrica
C	Tensión eletrica	**H**	Directiva 2002/96/CE
D	Frecuencia eléctrica	**I**	Capacidad caldera
E	Potencia motor		

Simbología

Señal de peligro que indica la necesidad de atenerse terminantemente a las instrucciones a que se refiere a fin de evitar posibles daños a la máquina o accidentes

Este manual constituye una parte integrante y esencial del producto y deberá entregarse al usuario. Para un empleo correcto del aparato, leer atentamente el manual y atenerse a todas las indicaciones presentadas en él. Guardar cuidadosamente este manual para consulta posterior.

1. ADVERTENCIAS GENERALES

La máquina embalada se almacena en un lugar resguardado de las intemperies, seco y sin humedad. La temperatura no debe ser inferior a +5°C.

Se pueden apilar como máximo 3 bultos iguales. Evitar de poner encima del embalaje bultos pesados de otro tipo. Los elementos de embalaje (bolsitas de plástico, clavos, cartones, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños ya que son potenciales fuentes de peligro.

Antes de conectar la máquina comprobar que los datos de placa correspondan a los de la red eléctrica de distribución. Se prohíbe el empleo de adaptadores, enchufes múltiples y/o cordones de extensión. En caso de dudas o de incertidumbres solicitar un control, por parte de personal calificado, de la instalación de alimentación eléctrica que tiene que cumplir los requisitos de las normas de seguridad vigentes, entre las cuales:

puesta a tierra eficaz;
sección de los conductores suficiente para la potencia de consumo;
dispositivo interruptor de seguridad eficiente.

Colocar la máquina sobre una superficie impermeable (fórmica, acero, cerámica, etc.) lejos de fuentes de calor (hornos, hornillos, chimeneas, etc.) y en ambientes donde la temperatura no sea inferior a +5°C. COMO EL HIELO. En caso de emergencia, como principio de incendio, ruidosidad anómala, sobrecalentamiento, etc., intervenir inmediatamente y desconectar la alimentación eléctrica de red, cerrar los grifos del gas y del agua.

Utilizar sólo accesorios y repuestos autorizados por el productor. Esto significa garantía de seguro funcionamiento sin inconvenientes. No exponer la máquina a las intemperies ni colocarla en ambientes con humedad elevada, como cuartos de baño, etc. No obstruir las rejillas de aspiración o disipación, en particular no tapar con paños u otros objetos la superficie calienta tazas.

CUANDO LA CAFETERA SE QUEDA SIN CUSTODIA ES NECESARIO ASEGURARSE DE QUE LA ALIMENTACIÓN HIDRAULICA SE HAYA INTERRUMPIDO (CERRAR EL GRIFO Ó LLAVE DE AGUA)

2. DESCRIPCIÓN DE LAS MÁQUINAS

Las máquinas de la serie MS se fabrican para preparar café expreso y bebidas calientes. El principio de funcionamiento consiste en un motor volumétrico en el interior de la máquina que alimenta la caldera en la que se produce el calentamiento del agua. Accionando los mandos adecuados el agua se envía hacia los erogadores externos bajo forma de agua caliente o vapor, según las necesidades.

La máquina está formada por una estructura portante en acero a la que se sujetan los componentes mecánicos y eléctricos. Todo el conjunto está cubierto con paneles de cobertura total realizados en acero inoxidable. En la parte frontal de la máquina se realizan las operaciones productivas y están situados los mandos, los aparatos de control y los suministradores. Encima de la máquina hay una superficie destinada al calentamiento de las tazas.

Seguridades eléctricas

Las seguridades previstas son:

- protección térmica sobre el motor del bombeador
- térmico salva-resistencias.

Protecciones mecánicas

Las protecciones con que van equipadas las máquinas son:

- paneles integrales de protección de las partes sometidas a calor y del generador de vapor y agua caliente
- superficie de trabajo con rejilla y recipiente inferior para recoger líquidos
- mandos situados encima de la zona de suministro, en posición de seguridad
- válvula de expansión sobre la instalación hidráulica y válvula en la caldera para prevenir sobrepresiones
- válvula anti reflujos en la instalación hidráulica a fin de evitar reflujos en la red de abastecimiento.

Vibraciones

La máquina viene provista de patas de goma anti vibraciones. En condiciones normales de trabajo la máquina no genera vibraciones dañinas para el operador o el ambiente.

Ruido aéreo

En el puesto de trabajo por lo general no se supera nunca el nivel de presión sonora de 70dB(A).

3. DESTINACIÓN DE USO

Las máquinas han sido proyectadas, construidas y fabricadas para ser empleadas como máquinas para preparar café expreso y bebidas calientes (té, capuchino, manzanilla, etc.); cualquier otro uso ha de ser considerado impropio y por tanto peligroso.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas debidos a un uso impropio, errado o irrazonable.

El operador se debe atenerse siempre a las indicaciones de uso y mantenimiento presentadas en el presente folleto. En caso de dudas o anomalias de funcionamiento, parar la máquina, abstenerse de efectuar reparaciones o intervenciones directas y dirigirse al servicio de asistencia.

El operador no debe:

tocar con las manos la zonas calientes y de erogación; apoyar recipientes de líquidos sobre la máquina; poner las manos debajo de los suministradores durante el uso; intervenir para trabajos de mantenimiento o transporte del aparato con la clavija enchufada y la máquina caliente; lavar la máquina con chorros de agua directos o a presión; sumergir completa o parcialmente la máquina en agua; usar la máquina cuando el cable de alimentación presenta daños; tocar la máquina con manos o pies mojados o húmedos; utilizar la máquina en presencia de menores en las cercanías; dejar utilizar la máquina por parte de menores o personas incapaces; obstruir las rejillas de aspiración o disipación del calor con trapos u otros objetos; utilizar la máquina cuando la misma esté mojada o muy húmeda.

Contraindicaciones de uso

Las máquinas están destinadas para uso exclusivamente alimenticio por lo que se prohíbe el empleo de líquidos o materiales de otro género como por ejemplo calentar líquidos o introducir molido en el porta filtro que pueda generar peligros y contaminar los suministradores.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas ocasionados por un empleo impropio, erróneo o impensado del aparato y por el uso de las máquinas por parte de operadores no profesionales

4. TRANSPORTE

Embalaje

Las máquinas se entregan en único bulto con embalaje en cartón robusto y partes internas de protección.

Efectuar el transporte mantenimiento siempre el bulto en posición vertical, no volcarlo ni cargarlo sobre un lado, procediendo con cautela a fin de evitar choques o exposición a las intemperies.

Control en el momento de la recepción

Comprobar que la máquina recibida sea la indicada en la documentación que la acompaña, incluidos eventuales accesorios. Comprobar que durante el transporte no haya sufrido daños y en caso de haberlos sufrido avisar inmediatamente al transportista y a nuestra oficina Clientes.

Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, clavos, cartones, etc.) no se deben dejar nunca al alcance de niños ya que son potenciales fuentes de peligro. No dispersar en el medio ambiente los elementos del embalaje, si no entregarlos a las entidades encargadas de tales actividades.

5. INSTALACIÓN

En el caso de que la máquina estuviera mojada o muy húmeda hay que abstenerse de proceder con la instalación hasta no estar seguros de que se haya secado completamente y de todas formas es necesario efectuar un control preventivo por parte del servicio de asistencia a fin de verificar eventuales daños que los componentes eléctricos hayan podido sufrir.

La superficie de apoyo sobre la cual va instalada la máquina ha de estar bien nivelada, seca, ser robusta y estable y tener una altura de aproximadamente 85 cm. con respecto al suelo. Las máquinas llegan provistas de patas regulables.

Para el buen funcionamiento de la máquina no son necesarios anclajes para la superficie de apoyo ni soluciones técnicas para limitar las vibraciones. Se aconseja dejar unos espacios libres alrededor de la máquina para facilitar su uso y las operaciones de mantenimiento.

Preveer en proximidad de la máquina una zona a destinar para el molino (véase la relativa documentación). Normalmente las máquinas llegan provistas de un depurador de agua que debe montar el instalador según las normas vigentes. En caso de montaje de un depurador diferente referirse a la documentación del producto seleccionado.

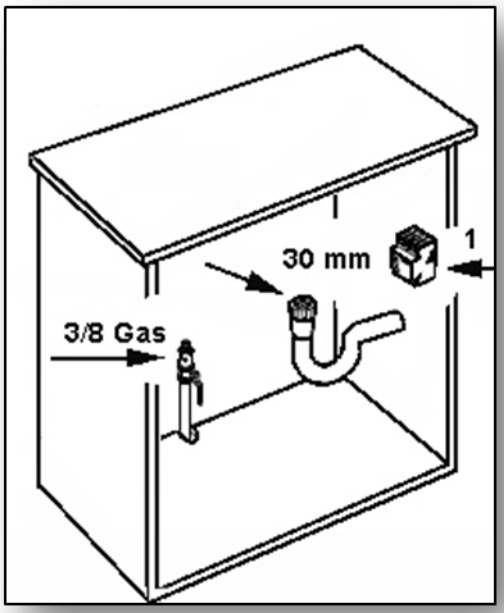
El instalador tiene que predisponer un cajón para los posos ó residuos de café.

6. ENLACES A PREDISPONER POR PARTE DEL CLIENTE

√ ***Estas operaciones han de ser efectuadas por parte de personal calificado y cumpliendo las normas vigentes.***

Alimentación de agua

Los enlaces deber estar próximos a la máquina. Tubo de descarga de un diámetro interior de mínimo 30 mm., dotado con sifón inspeccionable.



Alimentación eléctrica

La máquina se entrega lista para el enlace eléctrico según las especificaciones eléctricas solicitadas.

Antes de conectar la máquina comprobar que los datos de la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica. Hay que conectar el cable de alimentación eléctrica directamente al enchufe predispuesto con antelación acordemente a las normas vigentes. Comprobar que la puesta a tierra sea eficiente y cumpla los parámetros establecidos por las normas vigentes.

La instalación de puesta a tierra y de protección contra las descargas atmosféricas debe realizarse obligatoriamente como prescrito por las normas. Para la red de alimentación utilizar un cable según normas con conductor de protección (hilo de tierra).

Predisponer a monte del cable de alimentación, un interruptor automático diferencial completo de disyuntores magnéticos dimensionados según los datos presentados en la placa de identificación de la máquina.

Los contactos han de tener una abertura igual o superior a 3 mm.
Recuerde que cada máquina debe tener sus propias seguridades

√ ***El fabricante declina cualquier responsabilidad si no se respetaran las normas El fabricante declina cualquier responsabilidad si no se respetaran las normas***

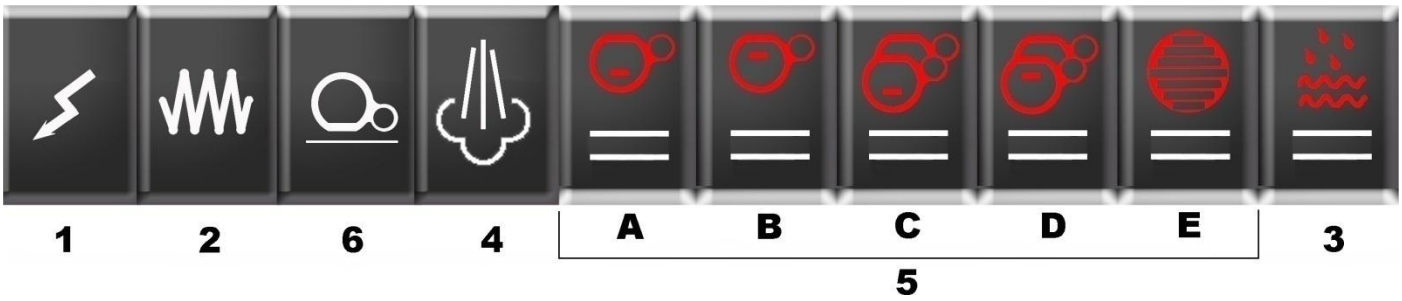
7. COLOCACIÓN

El cuerpo de la máquina sobre la superficie horizontal.

Antes de efectuar los enlaces lavar esmeradamente los tubos del agua de la red:

- abrir completamente el frigo del agua de la red y dejar fluir el agua durante unos minutos.
- proceder con los enlaces de carga de agua (presión máquina de la red 2,5 BAR).
- conectar la máquina a la toma de corriente.
- lavar esmeradamente todas las tuberías del agua de la máquina:
  Abrir completamente el frigo de alimentación del agua de red.

8. PUESTA EN SERVICIO



SIMBOLOGIA Y USO MANDOS

1 **INTERRUPTOR GENERAL.** Selector de 2 posiciones con Led luminoso. Activar el interruptor, Led encendido, se introduce corriente en la máquina y se pone en marcha el bombeador que carga la caldera con agua.

2 **INTERRUPTOR DE CALENTAMIENTO CALDERA.** Activar el interruptor (led encendido)
Entra en función el calentamiento eléctrico de la caldera.

3 **MANDO EROGACIÓN AGUA CALIENTE:** Interruptor con led luminoso: activado suministra Agua caliente.
TECLA EROGACIÓN AGUA CALIENTE. Pulsar para activar la erogación del agua caliente dosificada.

4 **MANDO CONEXIÓN CALIENTATAZAS (opcional).** Interruptor con led luminoso. Activado (led encendido) pone en función el calentamiento del calienta tazas.

5 **MANDO EROGACIÓN CAFÉ.** Interruptor (botón manual) se obtiene la erogación del café.

6 **GRIFO DE VAPOR.** Girando la perilla en sentido anti horario se abre el grifo; en sentido horario se cierra.

7 **LUZ NIVEL VERDE.** La luz encendida indica un nivel correcto del agua en la caldera.

8 **MANÓMETRO CALDERA.** Cuando la aguja se encuentra móvil en el cuadrante fijo con escala simple graduada para el control visual de la presión de la caldera.

9 **GRUPO EROGADOR CAFÉ.**

10 **MANÓMETRO BOMBEADOR.** Cuando la aguja se encuentra móvil en el cuadrante fijo con escala simple graduada para el control visual de la presión de la caldera.

11 **LUZ CARGA CALDERA NARANJA.** La luz encendida indica que el nivel del agua en la caldera es poco y entra en función el auto nivel.

8.1 PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

1. Abrir el grifo de la red
2. Accionar el interruptor general 1, se activa el bombeador que provee a llenar la caldera.
3. Accionar el interruptor mando calentamiento caldera 2 y esperar hasta conseguir la presión de trabajo y que la cafetera consiga el justo equilibrio térmico.

9 USO DE LA CAFETERA

Las máquinas vienen provistas de una superficie superior sobre la cual colocar las tazas y precalentarlas en espera de utilizarlas. Esta solución tiene mucha importancia para sacar excelentes cafés ya que la taza precalentada evita que el café se enfrié rápidamente.

9.1 Cómo se prepara el café

Quitar el porta filtro del grupo suministrador, descargar los posos de café en el cajón expreso golpeando el porta filtro, volcado de cara al cajón, por la parte periférica (cuidado con no dañar el filtro). Utilizar el filtro para 1 ó 2 cafés según las necesidades.
Llenar el filtro con la dosis de café molido, nivelar y presionar ligeramente el café con el macillo. Eliminar del borde del filtro el eventual café molido que haya quedado durante el prensado.

√ ***Dejar café molido sobre el borde impide la perfecta adherencia de la junta al filtro con consiguiente pérdida de agua y de residuos de café.***

Colocar el porta filtro en el grupo suministrador de manera que se logre una buena sujeción.

Posicionar las tazas debajo de las salidas erogadoras y activar la preparación.

Completada la erogación dejar el porta filtro enganchado en el grupo hasta la preparación sucesiva.

√ ***Durante las preparaciones tener cuidado con las partes calientes de la máquina, especialmente con los grupos erogadores y con las lanzas del vapor y del agua caliente. No poner nunca las manos debajo de los grupos y de las lanzas cuando están funcionando.***

Para obtener un buen café es importante que la regulación de la molienda corresponda a una preparación del café entre 25 y 30 segundos. Si la molienda es demasiado gruesa se sacan cafés claros y ligeros con muy poca crema, mientras que si la molienda es demasiado fina, se sacan cafés oscuros y sin crema. Además tiene mucha importancia que el molido sea fresco y que tenga un grosor uniforme (que se obtiene si el molino tiene las muelas en buen estado) y que la dosis sea de la cantidad correcta (aproximadamente 6 gramos por café). Se aconseja moler la cantidad de café necesaria en el momento en que se necesita porque el café molido pierde rápidamente sus cualidades de aroma y las sustancias grasas contenidas en el café se vuelven rancias.

9.2 Cómo se prepara el capuchino

Preparar una taza de capuchino con el café exprés. Utilizar un recipiente alto y estrecho lleno de leche hasta la mitad.
Colocar el recipiente debajo de la lanza del vapor de manera que el surtidor toque el fondo del recipiente. Abrir el grifo del vapor y bajar el recipiente hasta que el surtidor roce la superficie de la leche.
Levantar y bajar continuamente el recipiente de manera que el surtidor se sumerja y salga de la leche a fin de montarla (crema espumosa).
Cerrar el grifo del vapor y verter la leche en la taza.

√ ***Nada más terminada esta operación limpiar con una esponja o con un paño limpio el tubo del vapor a fin de evitar que la leche se seque sobre el mismo. Tener cuidado porque el tubo se queda caliente y puede quemar la mano.***

9.3 Cómo se calienta una bebida

Sumergir el tubo del vapor en el líquido que se desea calentar.

Abrir gradualmente el grifo del vapor. El vapor burbujeando en el líquido le cede calor hasta llevarlo a la temperatura deseada. Abrir gradualmente el grifo del vapor.

El vapor burbujeando en el líquido le cede calor hasta llevarlo a la temperatura deseada.

Cerrar el grifo del vapor cuando se considere que se ha alcanzado la temperatura deseada.

√ ***Tras efectuar la operación limpiar el tubo con una esponja o con un paño limpio. Tener cuidado porque el tubo está caliente y puede quemar la mano***

9.4 Cómo se prepara té, manzanilla, etc.

Colocar el recipiente debajo del tubo de erogación de agua caliente, luego abrir el mando de suministro. Una vez alcanzada la cantidad deseada en la taza, cerrarlo.

La máquina cargará automáticamente el agua en la caldera.

√ ***Si el agua está depurada, la bebida por lo general adopta un color más oscuro; si se desea lograr un color más claro hay que proceder con el calentamiento del agua como descrito en el apartado 9.3, utilizando agua fresca sacada de un grifo que suministre agua no depurada.***

10. MANTENIMIENTO

√ ***Las operaciones de mantenimiento se deben efectuar con la máquina apagada y fría y con el enchufe de alimentación desconectado. Algunas operaciones específicas necesitan que la máquina esté en función.***
Para la limpieza no utilizar utensilios metálicos o abrasivos como estropajos, cepillos metálicos, agujas, etc., ni detergentes de uso general (alcohol, solventes u otro). Dónde sea necesario utilizar detergentes específicos para máquinas de café adquiribles en los centros de asistencia técnica especializados.

10.1 Diariamente

Utilizar un paño o una esponja limpios que no suelten pelos o hilos (preferentemente de algodón o tela).
Limpiar con cuidado el chasis de la máquina siguiendo el sentido del pulido en las partes de acero inoxidable.
Desmontar los porta filtros y filtros, eliminar las incrustaciones de café y enjuagarlos en agua caliente a fin de disolver los depósitos de gasas.
Limpiar los surtidores y las juntas de las bordes de los grupos suministradores.
Limpiar los tubos del vapor y del agua caliente, comprobar que las boquillas surtidoras estén libres de incrustaciones
(En caso de ser necesario eliminar las incrustaciones teniendo cuidado en no deformar o dañar el surtidor).

10.2 ATENCIÓN

√ ***Cuando la máquina no efectúa erogaciones durante más de 8 horas, antes de empezar nuevamente con el trabajo efectuar una limpieza de los componentes internos siguiendo las instrucciones abajo indicadas.***
GRUPOS: acoplar los porta filtros a los grupos (sin café). Erogar agua de cada grupo durante aproximadamente 1 minuto.
AGUA CALIENTE: erogar agua caliente durante aproximadamente 1 minuto.
VAPOR: erogar vapor de cada tubo de vapor durante aproximadamente 1 minuto.

10.3 Semanalmente

Operaciones a efectuar con la máquina operativa y en presión. Montar en el porta filtro el filtro ciego en dotación con la máquina, meter una cucharada de polvo detergente para máquinas de café y a continuación montar el porta filtro en el grupo a limpiar. Accionar el mando de suministro de café del grupo que se está limpiando. Parar y activar la erogación varias veces.
Desmontar el porta filtro, sacar el filtro ciego e introducir un filtro normal; volver a montar el porta filtro en el grupo y accionar varias veces la erogación para efectuar un enjuague.

10.4 Limpieza de filtros.

Preparar un recipiente al calor, con al menos medio litro de agua hirviendo e introducir cuatro cucharaditas de detergente para máquinas de café.
Quitar los filtros y sumergirlos con los porta filtros en la solución preparada, dejándolos sumergidos durante al menos 20/30 minutos.
A continuación sacarlos del recipiente y enjuagarlos abundantemente con agua corriente.
Quitar las rejillas de apoyo de las tazas, sacar la bandeja del desagüe situada debajo de las rejillas y limpiarlas. Controlar y limpiar también la cubeta de desagüe eliminando, con una cucharita, el eventual barro de posos ó residuos de café.

11. PUESTA EN FUERA DE SERVICIO

• **Temporánea:** Efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento. Enrollar el cable alimentación eléctrica y fijarlo a la máquina con cinta adhesiva. Cubrir la máquina y colocarla en un ambiente seco, resguardada de las intemperies y que tenga acceso limitado a las personas autorizadas (evítese dejar la máquina al alcance de menores o de personal no capacitado).
Para las operaciones de desconexión de las redes de alimentación dirigirse a personal especializado.
• **Definitiva:** Adamás de las operaciones de puesta en fuera de servicio temporánea hay también que cortar el cable de alimentación, embalar la máquina con un cartón y entregarla al personal encargado (vertedero autorizado o retiro de aparatos usados).

12. INCONVENIENTES Y REMEDIOS

Intervenciones directas por parte del cliente. Antes de llamar al servicio técnico, con la finalidad de evitar gastos inútiles, Verificar que el problema que presenta la máquina no haga parte de los indicados en la siguiente clasificación:

A) **Cafetera fría no suministra café** - (CALENTAMIENTO ELÉCTRICO)
- Interruptor general apagado 1 - ENCENDER
- Falta de energía eléctrica - CONTROLAR
- Interruptor automático del local disparado – CONTROLAR

B) **Cafetera caliente no suministra café**
- Grifo red ó grifo depurador cerrado - ABRIR
- Falta de agua en la red – CONTROLAR

C) **Auto nivel continuamente en función**
- Grifo red ó grifo depurador cerrado – ABRIR
- Falta de agua en la red – CONTROLAR

D) **Falta presión en la caldera** – (CALENTAMIENTO ELÉCTRICO)
- Interruptor inserción calentamiento apagado – ENCENDER
- Termostato de seguridad disparado – llamar la asistencia técnica

E) **Pérdidas por el borde en porta filtro**
- Junta sucia de café – LIMPIAR
- Borde del filtro estropeado – SUSTITUIR EL FILTRO

F) **El café cae gota a gota**
- Foros del filtro obstruidos o foro del porta filtro sucio - LIMPIAR
- Molienda demasiado fina – CAMBIAR

G) **EROGACIÓN DEMASIADO RÁPIDA**
- Variar la molienda
- Café viejo – SUSTITUIR

H) **Pérdida de agua por debajo de la cafetera**
- Pozuelo de desagüe obstruido - LIMPIAR
- Foro de la bandeja sucio – LIMPIAR

I) **Erogación irregular de vapor**
- Controlar los orificios del tubo del vapor y verificar que no se encuentren obstruidos.

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Al adquirir una de las maquinas de café de la línea profesional de MAGISTER, fue una excelente decisión. Usted tiene en sus manos un producto que es de la mas alta calidad, confiabilidad y sofisticación.
Este equipo a sido fabricado, en Italia bajo los mas rigurosos estandares y normas de calidad

Las maquinas de café MAGISTER son el resultado de la filosofía de crear productos pensados y dedicados a usted, y que crean un ambiente de inconfundible belleza y funcionalidad en su negocio. Las maquinas de café MAGISTER poseen el mismo patrón de calidad y seguridad que conquisto a los mas exigentes consumidores europeos.

LE INFORMAMOS QUE PARA PODER INSTALAR ESTE EQUIPO REQUERIMOS QUE SE TENGAN LISTAS LAS SIGUIENTES CONEXIONES:

1,- CONEXIÓN ELÉCTRICA

Deberá tener un contacto polarizado (aterrizado) de 120 v ~ a 127 v ~

Su línea eléctrica debe de contar con una pastilla de seguridad (break)

Esto es para no sobre cargar la línea eléctrica los valores se muestran en la tabla

MODELO	VOLTAJE	HERTZ	WATTS	BREAK
MS-60	127 Vac	60 Hz	2000 W	20 Amp
MS-100	120 Vac		2900 W	30 amp

2, - LÍNEA HIDRÁULICA

En caso de no contar y no desear que sea instalda a una red hidráulica,

la maquina esta preparada para surtirse de un garafon de agua purificada

Se requiere instalar una toma de agua con una presión de 2 a 3 bar (200 a 300 kPa)

para poder conectar la maquina de café, la presión no debe ser mayor a la indicada por el fabricante debido a que dañaría el equipo.

Deben utilizarse mangueras nuevas suministradas con el equipo, **NO** deben de utilizarse mangueras usadas

3,- LÍNEA DE DESCARGA DE AGUA PARA MS-100 Y MS-60

Se requiere de una línea de descarga de agua con las siguientes dimensiones

1/2 " pulgada con conector de 3/4 "

Este debe de estar mas abajo del nivel de la maquina

4,- REGENERACIÓN DEL ABLANDADOR

Por pura que sea el agua debe recibir generalmente tratamientos antes de ser utilizada para la preparación del espresso. De lo contrario se presentaran dos problemas, uno de los cuales esta ligado al sabor del café, y el otro al Mantenimiento de la maquina de café.

Se requiere efectuar regeneracion de recina según instructivo

UNA VEZ QUE REÚNA LOS REQUISITOS ARRIBA MENCIONADOS FAVOR DE CONTACTAR

A SU DISTRIBUIDOR Ó TECNICO CALIFICADO PARA QUE INSTALE EL EQUIPO

SI EL CORDON DE ALIMENTACION ES DAÑADO, ESTE DEBERA SER REPARADO Ó REEMPLAZADO POR PARTE DEL FABRICANTE Ó SU GENTE DE SERVICIO Ó PERSONAL CALIFICADO PARA EVITAR RIESGOS.

LÍNEA HIDRÁULICA

En caso de no contar y no desear que sea instalada a una red hidráulica la máquina está preparada para surtirse de un garrafón de agua purificada.

Se requiere instalar una toma de agua con

UNA PRESION MINIMA DE 200.00 Pa (PASCALES) = 2 Bar

UNA PRESION MAXIMA DE 300.00 Pa (PASCALES) = 3 Bar

Para poder conectar la máquina de café, la presión no debe ser mayor a la que especifica el fabricante debido a que se puede dañar el equipo.

CUANDO AL EQUIPO HA DEJADO DE FUNCIONAR POR UN PERIODO LARGO DE TIEMPO SE DEBERÁN CAMBIAR LAS MANGUERAS DE CONEXIÓN A LA RED HIDRÁULICA POR NUEVAS ESTO ES CON LA FINALIDAD DE EVITAR FUGAS Y GOTEOS DE LAS MÁQUINAS.